

## NOS MENUS / JUIN 2022

Menu 29,50 €

- ◆ Filet de sardine, pain de pois chiches, oignons et fèves

*Ou*

- ◆ Burrata, coulis de poivrons, sauce vierge croquante au thym et citron, gressin

-----

- ◆ Saucisse de veau de Lozère maison aux girolles, fregola sarda, petit pois, Cantal

*Ou*

- ◆ Poisson du marché, crumble de fenouil, espuma de tomates caramélisées

-----

- ◆ Mille-feuille croustillant, caramel beurre salé, duo de crème et glace vanille

*Ou*

- ◆ Rhubarbe pochée, cerises fraîches, bouillon de bissap, biscuit cuillère et sorbet cerise \*

*Ou*

- ◆ Baba à la vodka et aux pêches, ganache fleur d'oranger, amandes torréfiées et sorbet pêche de vigne \*

*Ou*

- ◆ Sélection de fromage du Buron et ses accompagnements  
(Supplément 2,00€ au menu à 29,50€)

*\* Servi uniquement le soir et le samedi midi*

Merci de nous indiquer toutes allergies ou contraintes alimentaires lors de la prise de commande

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants ( Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque )



Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.  
Prix net, Tva comprise

## À LA CARTE / JUIN 2022

### Entrées

- ◆ Filet de sardine, pain de pois chiches, oignons et fèves 10€
- ◆ Burrata, coulis de poivrons, sauce vierge croquante au thym et citron, gressin 10€
- ◆ Pressé de poulet au safran de la Limagne, foie gras, brocolis et cédrat \* 14€
- ◆ Langoustines pochées au combava, raviole de petits pois aux herbes et ricotta\* 14€

-----

### Plats

- ◆ Saucisse de veau de Lozère maison aux girolles, fregola sarda, petit pois, Cantal 19€
- ◆ Poisson du marché, crumble de fenouil, espuma de tomates caramélisées 19€
- ◆ Onglet de bœuf Black Angus, piquillos farcis, pommes de terre éventail, sauce poivre et groseille \* 23€
- ◆ Pavé de thon blanc, aubergine en caviar et grillée, sauce cerise et soja \* 23€

-----

### Desserts

- ◆ Mille-feuille croustillant, caramel beurre salé, duo de crème et glace vanille 9€
- ◆ Rhubarbe pochée, cerises fraîches, bouillon de bissap, biscuit cuillère et sorbet cerise \* 10€
- ◆ Baba à la vodka et aux pêches, ganache fleur d'oranger, amandes torréfiées et sorbet pêche de vigne \* 10€
- ◆ Sélection de fromage du Buron et ses accompagnements 11€

**\* disponible uniquement le soir et le samedi midi**